



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA TATLISI

Fikret Özdemir

5 Adet Ayva
5 Adet Yeşil Elma
100 Gr. Kaymak
100 Gr. Fıstık
200 Gr. Su
1.5 Kg. Şeker

Orta büyüklükteki ayvaları soyup ikiye bölelim, çekirdeklerini çıkaralım ve ortalarını biraz oyalım. Oyduğumuz kısımları üstte kayacak şekilde tüm ayvaları fırın tepsisine yerleştirelim. Öte yanda yeşil elmaları soyalım ve rendeleyelim. Ayvaların oyuk yerlerine rendelediğimiz elmaları yerleştirelim. Üzerlerini de şekerle kaplayalım. Suyu ilave ettikten sonra tepsiyi alüminyum folyoyla sarıp 180 derece fırında iki saat pişirelim. Soğuduktan sonra kaymakla ve dövülmüş fıstıkla servis yapalım. Eğer ayva tatlımızın renk almasını istiyorsak pişirme esnasında çok az gıda boyası veya akide şekeri ekleyebiliriz.